

Mouriberg, Biowein

Weinbeschreibung

elegante Frucht, komplexe und üppige Tanninstruktur
ausgebaut 36 Monate in kleinen Eichenfässern, ungefiltert

Passend zu

Braten, Lamm, Steaks

Jahrgang:	2012
Traubensorte:	Cuvée
Lesedatum:	30. Oktober 2012
Lesegradation:	23 Grad KMW
Gärung:	spontane Maischegärung, 4 Wochen
Ausbau:	36 Monate im Barrique, ungefiltert
Trinktemperatur:	15-18 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 15 Vol-%, Restsüße 1,9 g/l - trocken Säure 5,8 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 9 mg/l, gesamte schwefelige Säure 28 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 100 mg/l, frei: 50 mg/l

Vegan geeignet: Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs